BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan hasil kesimpulan data yang diperoleh untuk produk *Vigna Layer Galantine* dengan subtitusi kacang tunggak dapat disimpulkan beberapa hal sebagai berikut :

1. Resep *Vigna Layer Galantine*diperoleh dengan subtitusi kacang tunggak 100 %. Teknik olah yang digunakan untuk membuat *Vigna Layer Galantine*adalah boilling, sauteing, steaming, dan deep frying. Penyajian menggunakan kemasan dari plastik OPP dan *cup casses* sebagai alas dasarnya dan didalamnya diberi garpu kecil agar memudahkan konsumen dalam mengonsumsinya.
2. Daya terima masyarakat terhadap produk *Vigna Layer Galantine*menunjukkan nilai rerata keseluruhan 3.3 termasuk dalam kategori ‘’ disukai’’ dan pada uji panelis skala terbatas dan skala luas memperoleh hasil akhir yang disukai oleh masyarakat. *Vigna Layer Galantine*dapat dikembangkan menjadi usaha baru.

B. Saran

1. Saat pembuatanlapisan *vigna layer galantine* perlu diperhatikan *timing* nya harus pas jika tidak maka lapisan tidak akan menempel. Ketika adonan sudah matang jangan dikeluarkan dari loyang dahulu tunggu sampai adonan tersebut agak dingin agar tidak rapuh.
2. Dari uji Organoleptik produk tersebut disukai dan diterima, maka produk tersebut menjadi peluang usaha baru untuk dikembangkan selanjutnya di masyarakat.